

March | 3月のメニュー



数量限定 「国産牛ステーキ重」 3,900円

小鉢・香物・薬味・出汁

食事付プランの追加料金 1,800円

自家製タレで柔らかく焼き上げた牛ロース肉に、地のり・胡麻・ねぎを添え、お重にいたしました。
風味豊かな鰹出汁とわさびの相性が絶妙。お茶漬けでもお楽しみ頂ける逸品となっております。

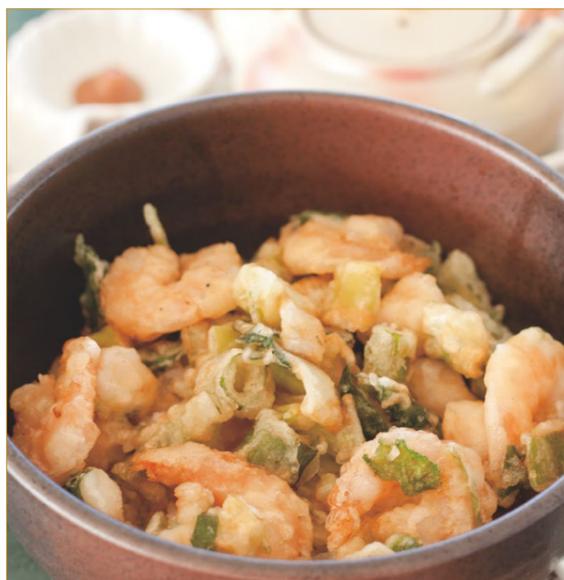


数量限定 「ビーフシチュー 赤ワイン仕立て」 3,000円

スープ・サラダ・パン又は ライス

食事付プランの追加料金 900円

牛肉をじっくり煮込み自家製デミグラスソースと赤ワインでコク深く仕上げました。ホロホロほどけるお肉の食感と濃厚なソースをお楽しみください。



海老と小柱の天まぶし

小鉢・香物・梅・わさび・出汁

2,300円

食事付プランの追加料金 200円



かつ煮膳

小鉢・香物・御飯・味噌汁

2,300円

食事付プランの追加料金 200円



鴨せいろ蕎麦

野沢菜ちりめん御飯・香物

2,100円



WEST特製
和牛バーガー
スープ・ポテトフライ
三島野菜のピクルス

2,500円

食事付プランの追加料金 400円



富士白糸ポーク
ステーキ
自家製ガーリックソース
スープ・サラダ
パン又はライス

2,600円

食事付プランの追加料金 500円



春野菜と
桜海老の
パスタ

サラダ

2,100円



チキンカツカレー

サラダ

2,100円

MEMBERS LUNCH

・メンバーカレー（単品） ・メンバー蕎麦（単品） 各1,100円

（こちらは太平洋クラブ会員・アソシエイツ会員様のみご注文いただけます。These items available members only.）

※価格は全て税込表示です。

※お米はすべて御殿場産こしひかりを使用しています。

ご飯の大盛+110円 ご飯のお替り+220円

パスタの大盛+220円 そばの麺大盛+440円



食品ロス軽減の為、量の調整は
スタッフまでお申しつけください。

※価格は全て税込表示です。

West dinner



Japanese

寿司懐石コース

MIX

和洋折衷コース

Japanese

すき焼き・しゃぶしゃぶ

「URAKU」 寿司懐石コース

Japanese

有楽カウンターにて 酒の肴、旬の鮮魚の握りを提供
寿司職人がおもてなしいたします。是非ご堪能ください。

15,400 円



1日限定 8食の特別ディナー

ごゆっくりお楽しみ下さいませ

甘味

牛乳ぷりん

蜆汁 玉子焼 巻物

蒸し鮑肝ソース

赤貝 穴子

小肌 天使の海老

寒鰯 ウニ井 真鯛

中トロ スミイカ

全目鯛の昆布ダ 漬け鮓

握り・肴

九条ネギと下足酢味噌

前菜

生しらす・目光南蛮・生ガキ

※季節によりメニュー内容の変更がございます。

Premium 日本酒 Fair



富士山の湧き水で醸し出す地酒
利き酒師厳選、静岡県産の日本酒をご用意
いたしました。各種の個性あふれる日本酒を
存分にご堪能ください。全6種

1合 1,000 円より 300ml 1,800 円より

『喜平』静岡県
味：純米大吟醸
精米歩合 40%

『臥龍梅』静岡県
味：純米吟醸酒
精米歩合 60%

※ ソムリエ厳選 ※

シャンパン・赤白ワイン
多数取り揃えております。
ウエストの各種ディナーと
合わせてお楽しみください。

West dinner

Italian

イタリアンコース

Prefix

プリフィクス

イタリアンコース 11,000 円 Italian

アンティパストミスト・セカンドピアット
プリモピヤット・ベッシーエ・カルネ・ドルチェ



プリフィクス 11,000 円 Prefix

アミューズ・前菜・一品料理 (5種より)
富士山溶岩焼き 特製サラダ
(選べる部位) 選べるデザート



Nakaizu winery Chateau TS

中伊豆ワイナリーシャトーT.Sより、日本ワインコンクール金賞受賞ワインをペアリングにてご用意致しました

伊豆シンフォニーレッド



伊豆の自社畑収穫された葡萄を使用し樽で
熟成させた後にブレンドしました。
カシスやベリー系の果実の香りと樽由来の
香りが調和し、豊かな渋味や酸味が混ざりあいます。
複雑な香りや味わいは、4種類のぶどうが奏でる
シンフォニー (互いに響き合う) を思わせます。

Bottle 9,000
Glass 1,800
Pairing(2 glasses) 3,000

伊豆シャルドネ



自社畑産のシャルドネを使用し
樽発酵・熟成を行った辛口の白ワインです。
樽由来の香りとトロピカルフルーツや
ハチミツ様の香りが調和しています。
華やかな酸味と心地よい余韻が楽しめます。

Bottle 9,000
Glass 1,800

Premium Wine Fair

※ 他各国のワイン有 ※

※ ソムリエ 今野 厳選 ※

NV.Charles Heidsieck brut reserve ¥12,000
シャルルエドリック ブリュット レゼルブ
NV. Delamotte brut blanc de blancs ¥15,000
ドゥラモット ブリュット ブランドブラン
Chablis premier cru Montmain Jean collet & fils 2022 ¥13,000
シャブリ プルミエークリュ モンマンジャン・コレ・エ・フィス
Chateau Langoa Barton 2014 ¥16,000
シャトー・ランゴア・バルトン

英国王室御用達。長く熟成させたりザーブワインをブレンドさせ、
3年以上の熟成期間を経てきた複雑で官能的なシャンパーニュ
ル・メニル・シュル・オジェに本拠地を置くコート・デ・ブランの
グランクリュー産シャルドネのみを使用した珠玉のシャンパーニュ
テロワールの表現と果実味を最大限に引き出す為
ステンレスタンクにて発酵熟成させた現代シャブリの完成形
ボルドー・サンジュリアン村の飲み頃ヴィンテージ。
黒スグリの香り、絹のように滑らかなタンニンと熟成感。